



CASTELLO DEL TREBBIO



GRAPPA

Denominazione e nome:
Grappa del Chianti Castello del Trebbio

Materia prima:
Vinacce di Sangiovese fermentate di prima spremitura provenienti dal Chianti Rufina

Metodo di distillazione:
distillazione continua a vapore diretto

Affinamento:
6/12 mesi in serbatoi di acciaio inox
Aspetto: Cristallino

Profilo aromatico:
stimolante, persistente profumo delicato di uva matura, vinaccia e leggermente fruttato

Gusto: intenso, equilibrato con sensazioni finali leggermente fruttate

Abbinamenti consigliati:
suggerita a fine pasto da sola, servita con ghiaccio o a temperatura ambiente per la classica correzione del caffè

Gradazione alcolica:
43% vol.

Temperatura di servizio:
9/18°C